

# IL TEA TIME

## *Lezione a tema*

<b>Docenti:</b>	Gian Luca Forino (pasticciere)
<b>Giorno:</b>	giovedì
<b>Data inizio corso:</b>	25/11/2021
<b>Data fine corso:</b>	25/11/2021
<b>Orario:</b>	17.00-21.00
<b>Costo:</b>	€ 90,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un proposta originale ed alternativa alla classica merenda! Dando uno sguardo oltre Manica si parlerà di prodotti da accompagnare al tè, principalmente dolci ma con un'intrigante proposta salata. Non possono mancare ovviamente gli scones ed i biscotti shortbread, che si sciolgono in bocca al contatto con il tè caldo. Ci saranno anche altri sfizi mignon a completare l'offerta. I prodotti a fine corso verranno abbinati a due tipologie differenti di tè selezionati che aiuteranno a vivere a pieno il momento della degustazione.

Costo del corso € 73,77 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Obbiettivo del corso è familiarizzare con la tradizionale merenda inglese per stupire amici e familiari in un pomeriggio informale ma con un che di internazionale!

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Scones
- Brownie
- Lemon curd
- Shortbread
- Brioche con glassa lucida al cioccolato
- Marmellata di arancia amara
- Mini tramezzino gorgonzola , noci e pere

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.